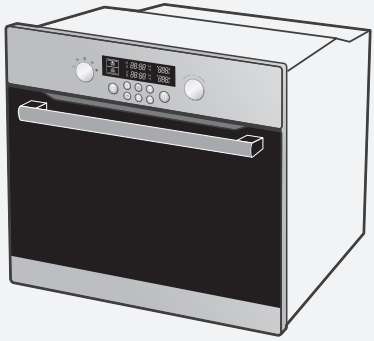
SAMSUNG

Asennus- ja käyttöohjeet

Kalusteuuni



BT62CDBST
BT62CDBFST

Käyttöopas

Sisältö

Oppaan käyttö **2**

Turvallisuusohjeet **2**

Sähköturvallisuus 2

Turvallisuus käytön aikana 3

Hävitysohjeet **3**

Uunin asentaminen **4**

Asentajan turvallisuusohjeet 4

Asennus tason alle 4

Sähköverkkoon liittäminen 5

Asennus kaapistoon 6

Osat ja ominaisuudet **7**

Uuni 7

Kytkimet 8

Erikoisominaisuudet 8

Varusteet 9

Varusteiden käyttö 11

Turvakatkaisin 11

Tuuletin 11

Alkuvalmistelut . . . . . **.12**

Kellonajan asetus 12

Ensipuhdistus 13

Uunin toiminnot 14

Koekeittiössä testatut ruuat 21

Uunin käyttö . . . . . **.22**

Jakotoiminnon asetus 22

Lämpötilan asetus 26

Virran katkaiseminen 27

Lopetusaika 27

Toiminta-aika 29

Ajastettu käynnistys 31

Munakello 33

Valo 33

Lapsiturva -toiminto 34

Äänimerkin mykistäminen 34

Puhdistus ja huolto . . . . . **.35**

Höyrypuhdistus 35

Katalyysiemaloidut pinnat 38

Uuninluukun puhdistus 39

Pellinkannattimet 42

Lampun vaihto 45

Takuu ja huolto . . . . . **.46**

Usein esitetyt kysymykset & ongelmatilanteet 46

Tekniset tiedot . . . . . **.48**

Oppaan käyttö

FI

Kiitos, että valitsit SAMSUNGin kalusteuunin.
Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä turvallisuus- ja käyttöohjeita, jotka auttavat uuden kodinkoneesi käytössä ja hoidossa.
Lue käyttöopas huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa ja säilytä se tulevaisuuden tarpeisiin.
Käyttöoppaan kuvasymbolit.

Tärkeää

Huom.

Turvallisuusohjeet

Tämän uunin saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asentaja vastaa siitä, että laite kytketään sähköverkkoon voimassaolevien turvallisuusmääräysten ja -suositusten mukaisesti.

Sähköturvallisuus

Uunia ei saa asentaa, jos se on vaurioitunut kuljetuksen aikana.

- Tämän laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vain **valtuutettu sähköasennusliike**.
- Älä yritä käynnistää tai käyttää viallista tai vahingoittunutta laitetta.
- **Korjauksia** laitteeseen saa tehdä vain **valtuutettu asentaja**. Asiantuntematon korjaus voi vaarantaa käyttäjän ja muiden turvallisuuden. Ota yhteys SAMSUNG-huoltoon tai jälleenmyyjään, jos uunisi kaipaa korjausta.
- Hanki uudet verkkojohdot ja -liittimet viallisten tilalle valtuutetusta huoltoliikkeestä tai laitteen valmistajalta.
- Sähköjohdot tai -kaapelit eivät saa olla kosketuksissa uuniin.
- Uuni kytketään sähköverkkoon käyttäen hyväksyttyä suojakatkaisinta tai sulaketta. Älä milloinkaan käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Arvokilpi sijaitsee uuninluukun oikealla puolella.
- Laite on irrotettava sähköverkosta korjaamisen tai puhdistamisen ajaksi.
- Noudata varovaisuutta, kun käytät uunin lähellä sijaitsevia sähköpistokkeita.

VAROITUS

Irrota laite sähköverkosta vaihtaessasi uunin lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran. Uunin ollessa käynnissä sen sisäpinnat tulevat hyvin kuumiksi.

Turvaohjeet (jatkoa)

FI

Turvallisuus käytön aikana

- Tämä uuni on tarkoitettu vain kotitalouden ruuanvalmistukseen.
- Uunia käytettäessä sen sisäpinnat tulevat polttavan kuumiksi. Älä koske uunin sisäpintoja tai lämpövastuksia ennen kuin ne ovat jäähtyneet kunnolla.
- Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa.
- Uunin pinnat kuumenevat, kun se kuumennetaan korkeaan lämpötilaan pidemmäksi aikaa.
- Avatessasi uunin luukkua varo uunista purkautuvaa kuumaa ilmaa ja höyryä.
- Kun valmistat alkoholia sisältäviä ruokia voi alkoholi höyrystyä korkeassa lämpötilassa ja höyry voi syttyä palamaan tullessaan kosketuksiin uunin kuuman kohdan kanssa.
- Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai painepesurilla.
- Pidä lapset turvallisella etäisyydellä uunista sen ollessa käytössä.
- Pakasteruuat, kuten pizzat, tulee paistaa grilliritilän päällä. Uunipelti voisi vääntyä suuren lämpöeron vuoksi.
- Älä kaada vettä kuuman uunin pohjalle. Se voi vahingoittaa emalipintaa.
- Uunia käytettäessä sen luukun tulee olla kiinni.
- Varo avatessasi uunin luukkua ennen höyrypuhdistuksen loppua, sillä vesi uunin pohjalla on kuumaa.
- Älä vuoraa uunin pohjaa alumiinifoliolla äläkä peitä sitä uunipellillä, paistoalustalla tai vuoalla. Alumiinifolio estää uunin kuumenemisen, mikä voi vahingoittaa emalipintoja ja estää ruuan kunnollisen kypsymisen.
- Hedelmämehuista jää tahroja, jotka voivat jäädä lähtemättömästi uunin emalipinnoille. Kun paistat kosteita kakkuja, käytä uunipannua.
- Älä pane astioita uunin luukun päälle.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu pienten lasten tai rajoitteisten henkilöiden käyttöön ilman vastuullisen aikuisen riittävää valvontaa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Hävitysohjeet

Pakkausmateriaalin hävitys

- Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä.
- Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne paikkakuntasi asianmukaisiin jätepisteisiin.

Vanhojen laitteiden hävittäminen

VAROITUS

Ennen kuin hävität vanhan laitteen, tee siitä käyttökelvoton, jotta se ei voi aiheuttaa vaaraa.
Tee tämä antamalla sähköasentajan irrottaa laite verkkovirrasta ja poistaa laitteen sähköjohto.
Vanhat laitteet on hävitettävä asianmukaisesti, jottei niistä synny ympäristöhaittoja.

- Laitetta ei saa hävittää talousjätteen mukana.
- Tietoja ongelmajätteiden keräysajoista ja vastaanottopisteistä saat paikallisilta jätehuoltovir anomaisilta.

Uunin asentaminen

FI

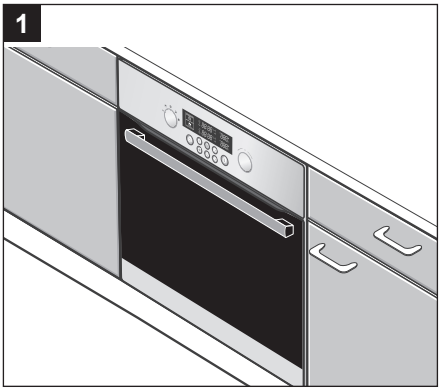
☛ Tämän laitteen sähköasennuksen saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja.
Asennuksessa on noudatettava laitteen mukana tulevia asennusohjeita.
Poista suojamuovi uunin luukusta asennuksen jälkeen.
Poista suojateippi uunin sisäpinnoista asennuksen jälkeen.

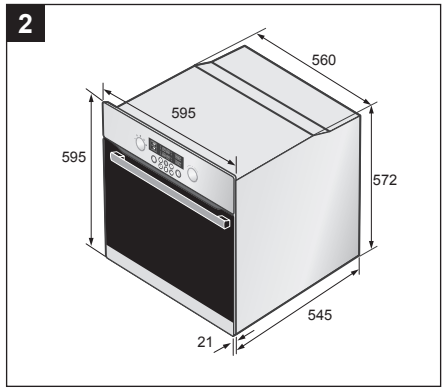
Asentajan turvallisuusohjeet

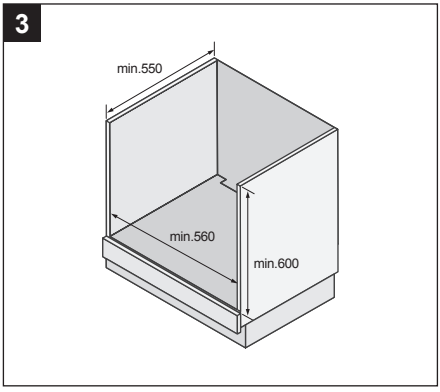
- Asennuksen on taattava suojaus altistumiselle sähkövarauksellisille osille.
- Kalusteen, johon laite asennetaan, tulee täyttää standardin DIN 68930 vakausvaatimukset.

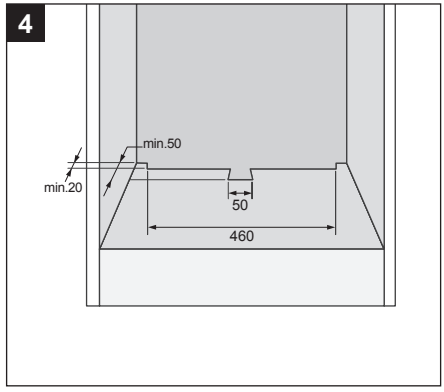
Asennus tason alle

- Noudata vaatimuksia vähimmäisetäisyyksistä.
- Kiinnitä uuni paikoilleen ruuveilla molemmilta puolilta.



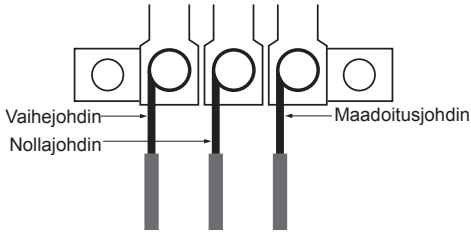






5

Uunin kytkeminen sähköverkkoon
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²)



Sähköverkkoon liittäminen

Sähköliitännät tulee tehdä laitteen takana olevan liitoslaatan mukaisesti sähköasentajan toimesta, jonka tulee varmistaa, että laite on liitetty sähköverkkoon asennusohjeita ja paikallisia säädöksiä noudattaen.

Jos verkkoliitäntää ei tehdä pistokytkinliitännällä, on kytkennän tulopuolelle asennettava turvallisuussyistä moninapainen irtikytkentälaite (kosketinväli vähintään 3 mm).

✉ Kun laitteeseen kytketään virta sen elektroniikka käynnistyy, jolloin sen valaistus nollaantuu hetkeksi. Sähkökaapelin (H05 RR-F tai H05 W-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²) on oltava niin pitkä, että se voidaan kiinnittää uuniin, joka seisoo lattialla sijoituskalusteensa edessä.

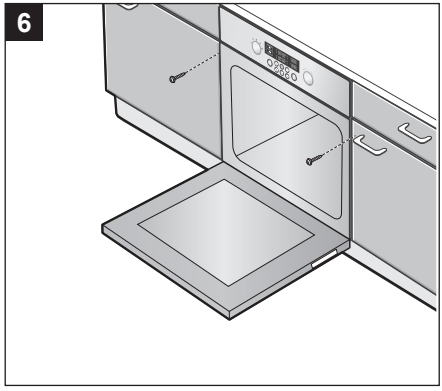
Avaa uunin alaosan taustalevy (käytä litteää ruuviavainta) ja avaa kokonaan kytkentäruuvi sekä kaapelin vedonpoistin. Asenna vasta sitten johtimet asianmukaisiin liittimiin.

Maadoitusjohdin tulee kiinnittää uunin (⏚) liittimeen.

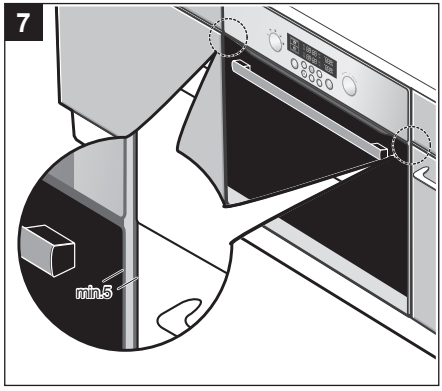
Jos uuni liitetään verkkovirtaan pistokytkinliitännällä, tulee pistokkeeseen päästä helposti käsiksi uunin asentamisen jälkeenkin.

Emme vastaa vahingoista tai onnettomuuksista, jotka johtuvat puuttuvasta tai viallisesta maadoituksesta.

6



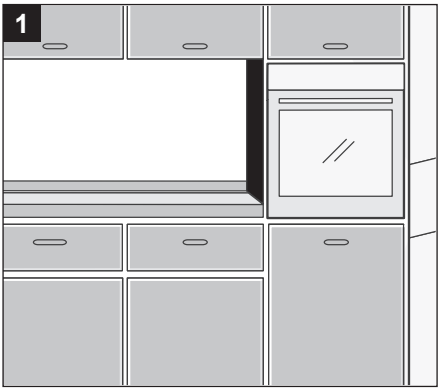
7



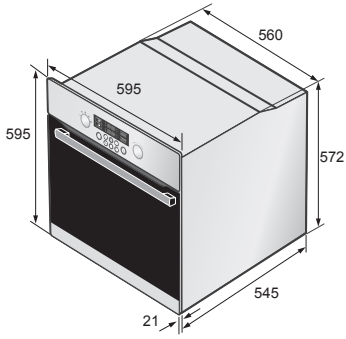
Asennus kaapistoon

- Noudata vaatimuksia vähimmäisetäisyyksistä.
- Uuni työnnetään paikoilleen oikeassa kohdistuskulmassa.

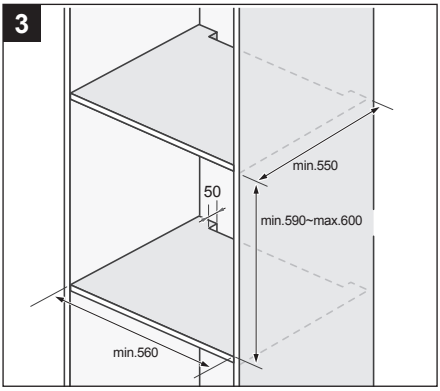
1



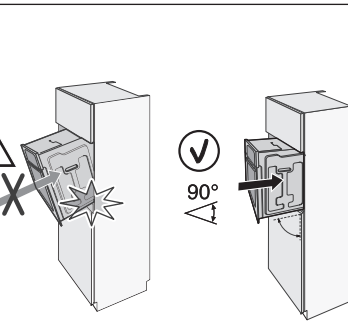
2



3

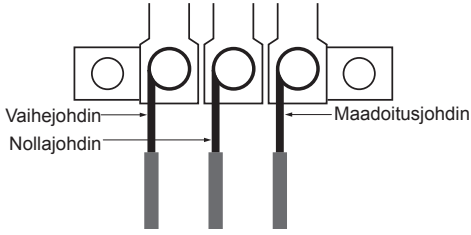


4



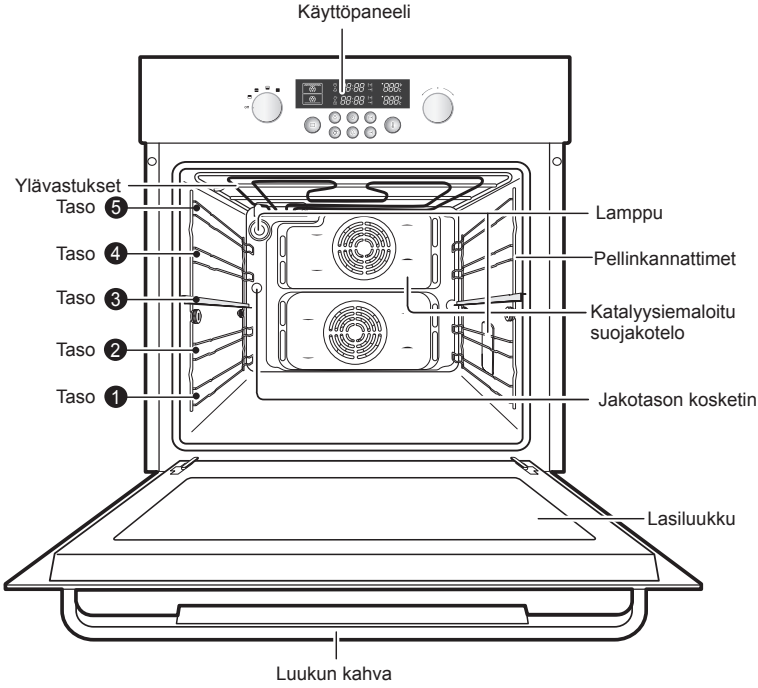
5

Uunin kytkeminen sähköverkkoon
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²)



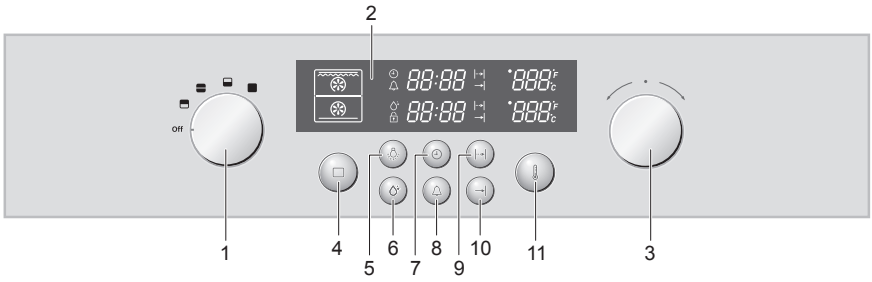
FI

Uuni



✉ Uunitasot on numeroitu alkaen alhaalta.
Tasoja 4 ja 5 käytetään pääosin grillitoiminnoissa.
Tietoja oikeiden uunitasojen valinnasta on oppaan ruuanvalmistusohjeissa.

Kytkimet



1. Jakovalitsin
2. Näyttö
3. Aika / Lämpötila -valitsin
4. Uuninäppäin
5. Valokatkaisin
6. Höyrypuhdistusnäppäin
7. Kello
8. Munakello
9. Toiminta-aika
10. Lopetusaika
11. Lämpötilavalitsin

✉ **Jakovalitsin** ja **Aika / Lämpötila -valitsin** ovat kohokytkimiä. Paina sisään ja käännä.

Erikoisominaisuudet

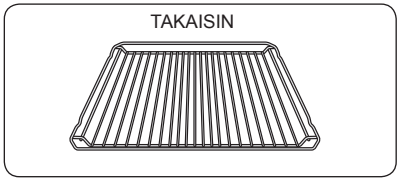
Uunissa on seuraavat erikoisominaisuudet.

- Uunin kahtiajako: Kun uuniin asennetaan jakotaso, se mahdollistaa uunin käytön kahtena itsenäisenä osana. Tämä parantaa energiatehokkuutta ja lisää käyttömukavuutta.
- Höyrypuhdistus: Uunin automaattipuhdistuksessa höyry puhdistaa rasvan ja piintyneen lian turvallisesti uunin sisäpinnoilta.

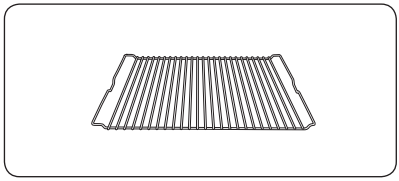
Osat ja ominaisuudet (jatkoa)

Varusteet

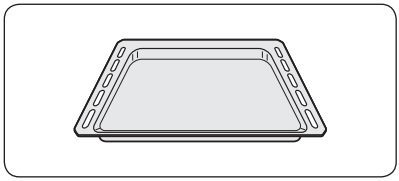
Seuraavat varusteet kuuluvat uuteen uuniisi:



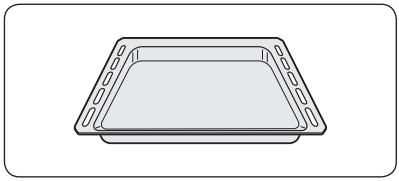
1 **Grilliritilä**, jolle asetat kypsennysastiat, kakkuvuoat jne.



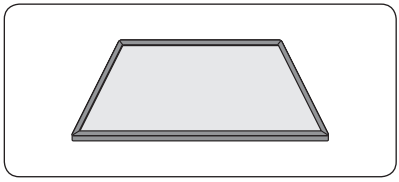
2 **Paahtoritilä** paahtamiseen.



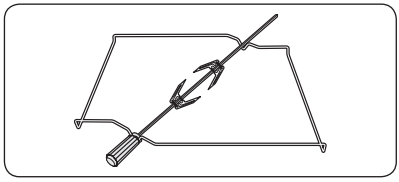
3 **Uunipelti** kakuille ja pikkuleiville.



4 **Uunipannu** paistamiseen, lihanesteiden tai -tippumisjätteiden keräämiseen.

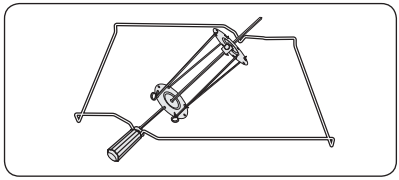


5 **Jakotaso**, jolla jaat uunin kahteen osaan. Jakotasoa käytetään 3. peltitasolla. Uunin takaseinässä on jakotason tunnistinkosketin. Työnnä jakotaso aivan kiinni takaseinään.



6 **Paistinvarras** (BT62CDBFST) koostuu vartaasta, 2 piikistä, irrotettavasta kahvasta sekä kehikosta, joka asennetaan 3. pellinkannattimeen alhaalta lukien. Sovita varras uunin takaseinässä olevaan reikään. Pane uunipannu tasoon 1, kun paistat vartaalla.

FI

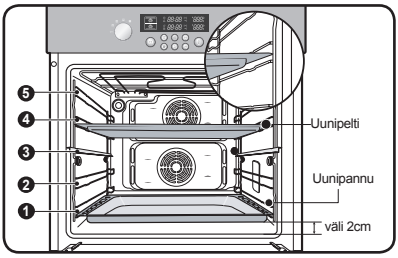


7 **Paistin- ja saslik-vartaat**
(BT62CDBFST)

KÄYTTÖ:

- Pane uunipannu tasoon 1 (ilman paistotelinettä) keräämään lihanesteet, tai uunin pohjalle, jos kypsennettävä liha on muutoin liian iso.
- Kiinnitä yksi haarukoista vartaaseen ja pane paistettava liha vartaaseen;
- Varraspaistossa voit kypsentää uunipannun reunoilla samalla myös esikypsytettyjä perunoita ja vihanneksia.
- Työnnä kehikko keskitasoon “v”-kulma eteenpäin.
- Voit kiinnittää kahvan vartaan tylppään päähän, jolloin sitä on helpompi käsitellä.
- Pane varras kehikolle terävä pää uunin takaseinää kohti ja työnnä vartaan pää varovasti takaseinässä olevan pyöritysmekanismin sisään. Vartaan tylpän pään tulee asettua kehikon “v”-kohtaan. (Vartaassa on kaksi korvaketta, joiden tulee olla lähinnä uunin luukkua estämässä vartaan liikkumista; ne toimivat myös kahvan tukena.)
- Irrota vartaan kahva ennen paistoa. Kiinnitä kahva uudelleen paiston jälkeen, jotta saat poistettua vartaan kehikosta.

Osat ja ominaisuudet (jatkoa)



Uunipelti, uunipannu ja grilliritilä tulee asettaa huolellisesti pellinkannattimiin.

Varo kuumia uunin pintoja ja astioita, kun otat ruuat uunista.

Esimerkki Taso 1: Uunipannu
Taso 4: Uunipelti

✉ Kun käytät uunipannua tai uunipeltiä kypsennettävien ruokien tippumisjätteiden tai -nesteiden keräämiseen varmista, että se on kunnolla pidikkeissään. Älä anna peltien joutua kosketuksiin uunin pohjapinnan kanssa, jottei emalipinta vaurioidu. Tasoon 1 asetettavien peltien ja astioiden tulee olla vähintään 2 cm uunin pohjaa ylempänä.

Varusteiden käyttö

Jakotaso, grilliritilä, uunipelti ja uunipannu.

Jakotason paikka

Sijoita jakotaso tasoon 3.

Grilliritilän paikka

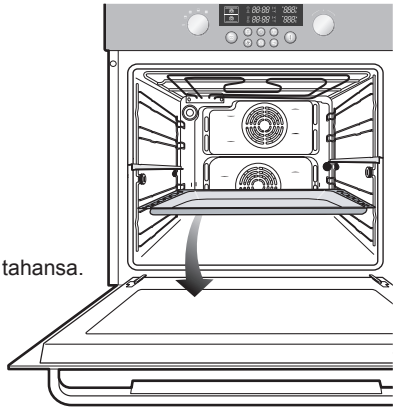
Voit sijoittaa grilliritilän mille tasolle tahansa.

Uunipellin ja uunipannun paikka

Voit sijoittaa uunipellin ja/tai uunipannun mille tasolle tahansa.

VAROITUS

Jakotaso on pakollinen, jos haluat käyttää erikseen ala- tai yläuunia tai kaksoistoimintoa.



Turvakatkaisin

- Jollet valitse toiminta-aikaa, turvakatkaisin sammuttaa uunin automaattisesti tietyn ajan kuluttua.

Automaattinen sammutus eri lämpötiloissa

Alle 105 °C	16 tuntia
105 °C - 240 °C	8 tuntia
245 °C - 300 °C	4 tuntia

- Tämän uunin erikoisominaisuus on automaattinen virran poiskytkentä. Jos uunin lämpötila nousee poikkeavan korkeaksi, järjestelmä katkaisee sähkövirran vastuksiin tietyksi ajaksi.

Tuuletin

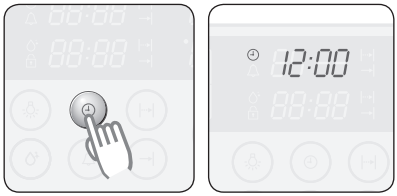
On normaalia, että käytön aikana venttiili purkaa kuumaa ilmaa uunin etuosasta.

- Tuuletin myös jatkaa toimintaansa vielä uunin sammuttamisen jälkeen. Se pysähtyy kun uunin sisälämpötila on pudonnut 60 °C:een tai 22 minuutin kuluttua.

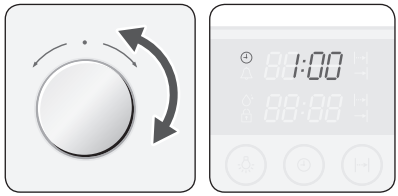
FI

Kellonajan asetus

Kun sähkövirta ensi kerran kytketään uuniin, ohjauspaneelin näyttöön syttyy hetkeksi valo. 3 sekunnin kuluttua kello-kuvake ja 12:00 alkavat vilkkua näytössä. Uunia ei voi käyttää ennen kellonajan asetusta.



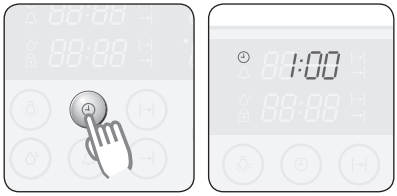
1 Uunia ei voi käyttää ennen kellonajan asetusta. “🕘“ ja “12:00” alkavat vilkkua näytössä kun sähkövirta kytketään laitteeseen. Paina **Kello-näppäintä**. “🕘“ ja “12: “ alkavat välkkyä.



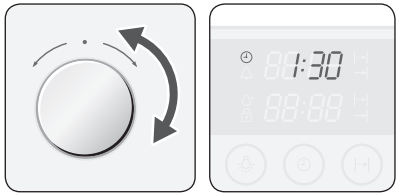
2 Käännä **Aika / Lämpötila -kytkintä** ja valitse tunti.

Esimerkki Kello on 1:30

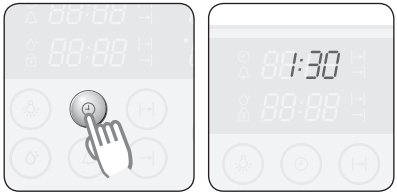
Odota noin 10 sekuntia. Kello lopettaa vilkkumisen ja näyttää oikean tunnin.



3 Paina **Kello-näppäintä**. “🕘“ ja “ :00” alkavat välkkyä.



4 Käännä **Aika / Lämpötila -kytkintä** ja valitse minuutit. “🕘“ alkaa välkkyä.



5 Paina **Kello-näppäintä** aika-asetuksen lopettamiseksi, tai odota 10 sekuntia. “🕘“ katoaa näytöstä eikä “30” enää välky. Näytössä on oikea aika. Nyt laite on käyttövalmis.

Ensipuhdistus

Puhdista uuni hyvin ennen käyttöönottoa.

☛ Älä käytä teräviä tai hankaavia välineitä tai aineita. Ne voivat vahingoittaa pintaa. Käytä edustan emalipinnoille yleisesti kaupan olevia puhdistusaineita.

Uunin puhdistus

1. Avaa uunin luukku. Valo syttyy.
2. Puhdista kaikki pellit, varusteet ja pellinkannattimet lämpimällä vedellä ja astianpesunesteellä ja kuivaa puhtaalla, pehmeällä liinalla.
3. Puhdista samoin uunin sisus.
4. Pyyhi laitteen etupinnat kostealla liinalla.

Tarkista, että kellonaika on oikein. Poista varusteet ja käytä uunia kiertoilma-asetuksella 200 °C:ssa yhden tunnin ajan. Tästä esikuumennuksesta syntyy tavanmukaisesti erityinen haju, joten varmista keittiösi hyvä tuuletus.

FI

Uunin toiminnot

Uunissa on seuraavat toiminnot

1. Tavallinen uuni

Suosituslämpö: 200 °C

Tavallinen uuni -toiminto on ihanteellinen paistamiseen yhdellä tasolla. Sekä ylä- että alavastus ovat toiminnassa tasaisen uuninlämmön ylläpitämiseksi.

Suosittelemme uunin esilämmittämistä Tavallinen uuni -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Taso	Varuste	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Pakastettu lasagne (500 - 1 000 g)	3	Grilliritilä	180 - 200	40 - 50
Kokonainen kala (esim. Dorade) (300 - 1 000 g) 3 - 4 leikattu molemmin puolin TIPPA ÖLJYÄ	3	Paahtoritilä + uunipannu	240	15 - 20
Kalafileet (500 - 1 000 g) 3 - 4 leikattu molemmin puolin TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	200	13 - 20
Pakastekyljykset (350 - 1 000 g) jauhelihaa ja kinkku-, juusto- tai sienitäytettä TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	200	25 - 35
Pakastepihvit jauhelihasta, porkkanasta, punajuuresta tai perunasta (350 - 1 000 g) TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	200	20 - 30
Porsaankyljykset (500 - 1 000 g) TIPPA ÖLJYÄ, SUOLAA & PIP-PURIA	3/2	Paahtoritilä + uunipannu	200	40 - 50
Uuniperuna (puolikas) (500 - 1 000 g)	3	Uunipelti	180 - 200	30 - 45
Pakastettu lihamureke/-kääryle sienitäytteellä (500 - 1 000 g) TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	180 - 200	40 - 50
Sienikakku (250 - 500 g)	2	Grilliritilä	160 - 180	20 - 30
Marmorikakku (500 - 1 000 g)	2	Grilliritilä	170 - 190	40 - 50
Hiivalla valmistettu kakku hedelmä- ja hilekoristeella, tarjottimella (1 000 - 1 500 g)	2	Uunipelti	160 - 180	25 - 35
Muffinssit (500 - 800 g)	2	Grilliritilä	190 - 200	25 - 30

2. **Ylälämpö + kiertoilma**

Suosituslämpö: 190 °C

Tätä asetusta tulee käyttää paistettaessa kakkuja yhdellä tasolla ja ruskistettavia tai rapeita pikkuleipiä. Se sopii myös pizzoille, piiraille ja juustokakuille. Ylävastus ja tuuletin ovat toiminnassa koko ajan, jolloin kuuma ilma kiertää tasaisesti.

Suosittelemme uunin esilämmittämistä Ylälämpö + kiertoilma -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Taso	Varuste	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Porsaankyljykset (1 000 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUSTEILLA	3	Paahtoritilä + uunipannu	180 - 200	50 - 65
Porsaanlapa foliossa (1 000 - 1 500 g) MARINOI	2	Uunipelti	180 - 230	80 - 120
Kokonainen kana (800 - 1 300 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUSTEILLA	2	Paahtoritilä + uunipannu	190 - 200	40 - 65
Liha- tai kalapihvit (400 - 800 g) TIPPA ÖLJYÄ, SUOLAA & PIPPURIA	3	Paahtoritilä + uunipannu	180 - 200	15 - 35
Kananpalat (500 - 1 000 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUSTEILLA	4	Paahtoritilä + uunipannu	200 - 220	25 - 35
Paahdettu kala (500 - 1 000 g) käytä uuninkestävää astiaa SIVELE ÖLJYLLÄ	2	Grilliritilä	180 - 200	30 - 40
Naudanpaisti (800 - 1 200 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUSTEILLA	2	Paahtoritilä + uunipannu Lisää 1 kupillinen vettä	200 - 220	45 - 60
Ankanrinta (300 - 500 g)	4	Paahtoritilä + uunipannu Lisää 1 kupillinen vettä	180 - 200	25 - 35

FI

3. **Kiertoilma**

Suosituslämpö: 170 °C

Tämä toiminto kypsentää ruuat jopa kolmella tasolla ja sopii myös paistamiseen ja paahtamiseen. Kypsennyksen hoitaa uunin takaseinän vastus ja tuuletin kierrättää lämmön tasaisesti.

Suosittelemme uunin esilämmittämistä Kiertoilma-toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Taso	Varuste	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Lampaan kyljysrivi (350 - 700 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUSTEILLA	3	Paahtoritilä + uunipannu	190 - 200	40 - 50
Uunibanaanit (3 - 5 kpl), leikkaa kärki veitsellä, lisää 10 - 15 g suklaata, 5 - 10 g paloiteltua pähkinää, hieman sokerivettä, kääri alumiinifolioon.	3	Grilliritilä	220 - 240	15 - 25
Uuniomenat 5 - 8 kpl x 150 - 200 g Poista karat, lisää rusinoita ja hilloa. Käytä uuninkestävää astiaa.	3	Grilliritilä	200 - 220	15 - 25
Lihaleikkeet (300 - 600 g) TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	190 - 200	18 - 25
Täytetty jauheliharulla venäläisittäin (500 - 1 000 g) SIVELE ÖLJYLLÄ	3	Uunipelti	180 - 200	50 - 65
Pakastetut kroketit (500 - 1 000 g)	2	Uunipelti	180 - 200	25 - 35
Pakastetut uuniperunat (300 - 700 g)	2	Uunipelti	180 - 200	20 - 30
Pakastettu pizza (300 - 1 000 g)	2	Grilliritilä	200 - 220	15 - 25
Omena- ja mantelikakku (500 - 1 000 g)	2	Grilliritilä	170 - 190	35 - 45
Tuore voisarvi (200 - 400 g) (valmistaikinasta)	3	Uunipelti	180 - 200	15 - 25

4. Iso Grilli

Suosituslämpö: 240 °C

Iso grilli grillaa suuremmatkin määrät matalia ruokia kuten pihvit, leikkeet ja kalan. Sopii myös paahtamiseen. Toiminnosta löytyy sekä ylävastus että grilli.

Suosittelemme uunin esilämmittämistä Iso grilli -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Taso	Varuste	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Makkarat (ohuet) 5 - 10 kpl	4	Paahtoritilä + uunipannu	220	5 - 8 käännä 5 - 6
Makkarat (ohuet) 8 - 12 kpl	4	Paahtoritilä + uunipannu	220	4 - 6 käännä 4 - 6
Paahtoleivät 5 - 10 kpl	5	Grilliritilä	240	1 - 2 käännä 1 - 2
Juustopaahtoleivä 4 - 6 kpl	4	Paahtoritilä + uunipelti	200	4 - 8
Pakastetut täytetyt ohukaiset venäläisittäin (200 - 500 g)	3	Uunipelti	200	20 - 30
Naudanpihvit (400 - 800 g)	4	Paahtoritilä + uunipannu	240	8 - 10 käännä 5 - 7

FI

5. Pieni grilli

Suosituslämpö: 240 °C

Tämä toiminto sopii pienempien määrien grillaamiseen matalille ruuille kuten leikkeille, kalalle, leiville, asetettuna pellin keskelle. Vain ylävastus toiminnassa.

Suosittelemme uunin esilämmittämistä Pieni grilli -toimintoa käytettäessä.

Aseta ruoka astian keskelle.

Ruokalaji	Taso	Varuste	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Pakastettu uuni-Camembert (2 – 4, kukin 75 g) KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä)	3	Grilliritilä	200	10 - 12
Pakastetut patongit kuorrutuksella (Tomaatti-Mozzarella tai kinkkujuusto)	3	Paahtoritilä + uunipelti	200	15 - 20
Pakastetut kalapuikot (300 - 700 g) KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä), TIPPA ÖLJYÄ	3	Paahtoritilä + uunipelti	200	15 - 25
Pakastettu kalapurilainen (300 - 600 g) KYLMÄÄN UUNIIN, TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	180 - 200	20 - 35
Pakastettu pizza (300 - 500 g) KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä)	3	Paahtoritilä + uunipelti	180 - 200	23 - 30

6. **Alalämpö + kiertoilma**

Suosituslämpö: 190 °C

Alalämpö + kiertoilma -toiminto on tarkoitettu paistoksille, joiden pohja on rapea ja pinta kostea, kuten pizzat, quiche lorrainet, saksalaiset hedelmäkakut ja juustokakut.

Suosittelemme uunin esilämmittämistä Alalämpö + kiertoilma -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Taso	Varuste	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Hiivataikinapiiras omenoilla, pakaste (350 - 700 g)	3	Grilliritilä	180 - 200	15 - 20
Pienet voitaikinapiiraat täytteellä, pakaste (300 - 600 g) SIVELE VALKUAISELLA, KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä)	3	Uunipelti	180 - 200	20 - 25
Lihapyörykät kastikkeessa (250 - 500 g) käytä uuninkestävää astiaa	3	Grilliritilä	180 - 200	25 - 35
Voitaikinaviinerit (500 - 1 000 g) SIVELE VALKUAISELLA	3	Uunipelti	180	15 - 23
Canneloni-pasta kastikkeessa (250 - 500 g) käytä uuninkestävää astiaa	3	Grilliritilä	180	22 - 30
Hiivataikinapiiraat täytteellä (600 - 1 000 g) SIVELE VALKUAISELLA	3	Uunipelti	180 - 200	20 - 30
Kotitekoinen pizza (500 - 1 000 g)	2	Uunipelti	200 - 220	15 - 25
Kotitekoinen leipä (700 - 900 g)	2	Grilliritilä	170 - 180	45 - 55

FI

7. Kaksoistoiminto

Kaksoistoimintoa käyttämällä voit valmistaa uunissa kaksi eri ruokaa. Kun laitat ruokaa uunin ylä- ja alaosassa, voit käyttää eri lämpötiloja, toimintoja ja keittoaikoja. Voit esimerkiksi grillata pihvejä ja paistaa gratiinia samanaikaisesti. Jakotasoa käyttämällä voit valmistaa gratiinia uunin alaosassa ja pihvejä uunin yläosassa.

Aseta jakotaso aina paistotasolle 3 ennen ruoanvalmistuksen aloittamista.

Ehdotus 1: Ruoanvalmistus eri lämpötiloissa

Uunin osa	Ruokalaji	Taso	Toiminto	Lämpötila (°C)	Varuste	Aika (min)
YLÄOSA	**Pakastettu pizza (300 - 400 g)**	4	Kiertoilma	200 - 220	Grilliritilä	15 - 25
ALAOSA	**Marmorikakku (500 - 700 g)**	1	Kiertoilma	160 - 180	Uunipelti	50 - 60

Huomaa: Aseta ruoka kylmään uuniin

Ehdotus 2: Ruoanvalmistus eri toiminnoilla

Uunin osa	Ruokalaji	Taso	Toiminto	Lämpötila (°C)	Varuste	Aika (min)
YLÄOSA	**Kananpalat (400 - 600 g)**	4	Ylälämpö + kiertoilma	200 - 220	Paahtoritilä + uunipannu	25 - 35
ALAOSA	**Perunagratiini (500 - 1 0000 g)**	1	Kiertoilma	160 - 180	Grilliritilä	30 - 40

Huomaa: Aseta ruoka kylmään uuniin

Koekeittiössä testatut ruuat

Standardi EN 60350

1. Leivonta

Suositukset perustuvat esilämmitetyn uunin käyttöön.

Ruokatyyppi	Astia & huomautukset	Taso	Toiminto	Lämpö °C	Valmistusaika min
Pienet kakut	Uunipelti	3	Tavallinen uuni	160 - 180	15 - 25
	Uunipannu + uunipelti	1 + 4	Kiertoilma	150 - 170	20 - 30
Rasvaton sokerikakku	Kakkuvuoka grilliritilällä (tummapintainen, ø 26 cm)	2	Tavallinen uuni	160 - 180	20 - 30
Omenapiiras	Grilliritilä + uunipelti + 2 irtopohjavuokaa (tummia, ø 20 cm)	1 + 3	Kiertoilma	170 - 190	80 - 100
	Grilliritilä + 2 irtopohjavuokaa (tummia, ø 20 cm)	1 diagonaalisesti	Tavallinen uuni	170 - 190	70 - 80

2. Grillaus

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia Iso grilli -toiminnolla.

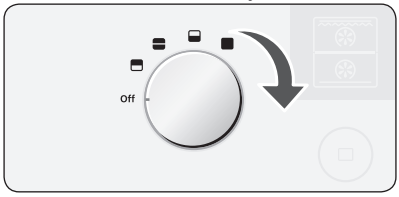
Käytä tätä toimintoa enintään 300 °C:n lämmöllä.

Ruokatyyppi	Astia & huomautukset	Taso	Toiminto	Lämpö °C	Valmistusaika min
Vehnäpaahtoleipä	Grilliritilä	5	Iso grilli	300	1.: 1 - 2 2.: 1 - 1 1/2
Hampurilaiset	Grilliritilä + uunipannu (nesteen keräämiseen)	4	Iso grilli	300	1.: 7 - 10 2.: 6 - 9

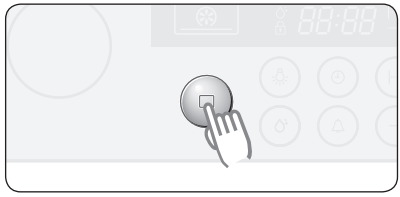
FI

Jakotoiminnon asetus

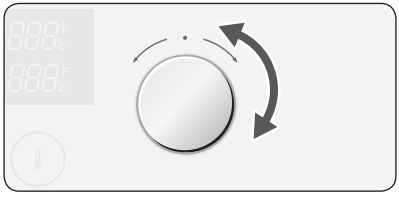
Jos haluat käyttää ylä- tai alauuni- tai kaksoistoimintoa, pane jakotaso paikoilleen, kun **Jakovalitsin** on “OFF”-asennossa. Kun haluat käyttää uunia ilman jakoa, poista jakotaso uunista, kun Jakovalitsin on “OFF”-asennossa. Käännä sitten **Jakovalitsinta** ja valitse haluamasi toiminto. Lisätietoja alla olevassa taulukossa.



1 Käännä **Jakovalitsin** haluamaasi uunin jakotoimintoon.



2 Paina **Uuni -näppäintä**.



3 Valitse haluamasi uunitoiminto kääntämällä **Aika / Lämpötila -kytkintä**. Jos on kulunut 3 sekuntia etkä tee lisää säätöjä, uuni käynnistyy automaattisesti valitsemassasi toiminnossa.

Jakotoiminto	Merkintä	Uunitoiminto	Jakotaso	Lisätietoja
Sammuu	Off			
Yläuuni		**1.** Kiertoilma **2.** Ylälämpö + Kiertoilma **3.** Iso grilli	KYLLÄ	Toiminto säästää energiaa ja aikaa, kun valmistat pieniä ruokamääriä.
Kaksoistoiminto		Sekä ylä- että alauuni Jakotoiminto	KYLLÄ	Voit kypsentää samanaikaisesti kaksi ruokaa kahdessa eri lämpötilassa.
Alauuni		**1.** Kiertoilma **2.** Alalämpö + Kiertoilma	KYLLÄ	Toiminto säästää energiaa ja aikaa, kun valmistat pieniä ruokamääriä.
Ei jakoa		**1.** Kiertoilma **2.** Ylälämpö + Kiertoilma **3.** Tavallinen uuni **4.** Iso grilli **5.** Pieni grilli **6.** Alalämpö + Kiertoilma	EI	

FI

Yläuuni

Vain ylävastus toiminnassa. Käytä jakotasoa.

Kiertoilma

Ylälämpö + Kiertoilma

Iso Grilli

Alauuni

Vain alavastus toiminnassa. Käytä jakotasoa.

Kiertoilma

Alalämpö + Kiertoilma

Kaksoistoiminto

Ylä- ja alauuni toiminnassa samanaikaisesti. Voit valita kumpi käynnistyy ensin. Kun yksi kaksoistoiminnolla valmistettavista ruuista on valmis ja haluat muuttaa toisen uuniosan toiminta-aikaa tai lämpötilaa, käännä **Jakovalitsinta** ja valitse kummalla uunitoiminnolla (ylä- vai alauunilla) haluat jatkaa. Käytä jakotasoa.

Kaksoistoiminto 1: Yläuuni käynnistyy ensin. Jos painat **Uuninäppäintä**, tai jos yläuunin asetuksesta kuluu 15 sekuntia ilman muita asetuksia, uuni käynnistyy alauunitoiminnossa.

Kiertoilma

Ylälämpö + Kiertoilma

Iso Grilli

Kaksoistoiminto 2: Jos yläuunitoiminnolla aloitettaessa painat **Uuninäppäintä**, tai kuluu 15 sekuntia ilman muita asetuksia, uuni vaihtaa alauunitoimintoon. Ylä- ja alauuni toiminnassa samanaikaisesti.

Kiertoilma

Alalämpö + Kiertoilma

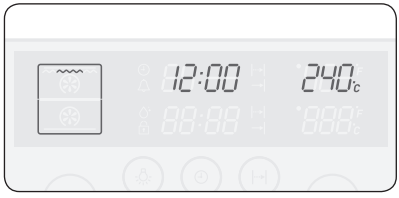
Ei jakoa

Kiertoilma

Ylälämpö + Kiertoilma

Tavallinen uuni

Iso Grilli



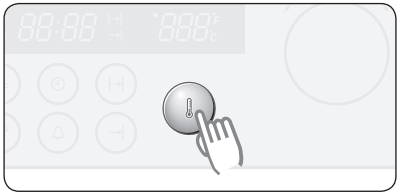
Pieni Grilli

Alalämpö + Kiertoilma

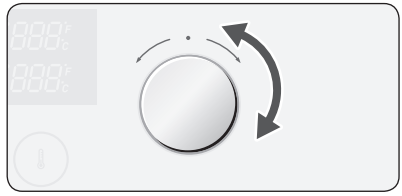
FI

Lämpötilan asetus

Yläuuni-, alauuni- ja ei-jakoa -toiminnoissa



1 Paina **Lämpötilanvalitsinta**.

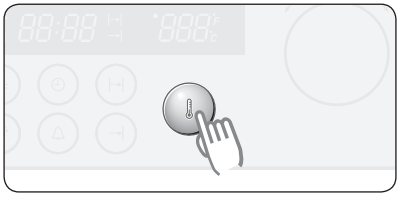


2 Käännä **Aika / Lämpötila -kytkintä** ja valitse lämpötila 5 °C:n välein.

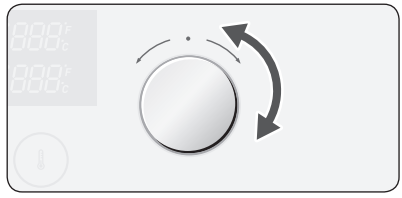
Ei jakoa (iso ja pieni grilli)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Yläuuni	40 °C – 250 °C
Alauuni	40 °C – 250 °C

✉ Voit säätää lämpötilaa paistamisen aikana.
Uunitoiminnoissa ylä- ja alavastukset toimivat jaksoittain lämpötilan ylläpitämiseksi ja säätelemiseksi.

Kaksoistoiminnossa



1 Paina **Lämpötilavalitsinta** (yläuuni).
Paina **Lämpötilavalitsinta** kahdesti (alauuni).



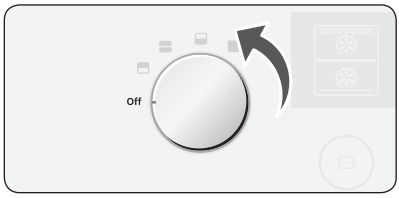
2 Käännä **Aika / Lämpötila -kytkintä** ja valitse lämpötila 5 °C:n välein.

Yläuuni (iso grilli)	160 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Alauuni	160 °C – 250 °C

✉ Voit säätää lämpötilaa paistamisen aikana.

FI

Virran katkaiseminen

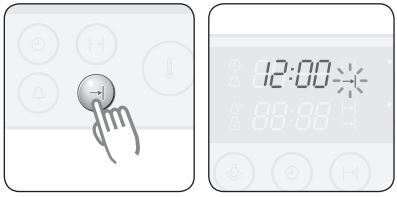


Sammuta uuni kääntämällä **Jakovalitsin** “**Off**” -asentoon.

Lopetusaika

Voit säätää lopetusajan kypsennyksen aikana.

Yläuuni-, alauuni- ja ei-jakoa -toiminnoissa



1 Paina **Lopetusaika -näppäintä**.
Esimerkki Kello on 12:00

2 Käännä **Aika / Lämpötila -kytkintä** ja valitse haluamasi lopetusaika.

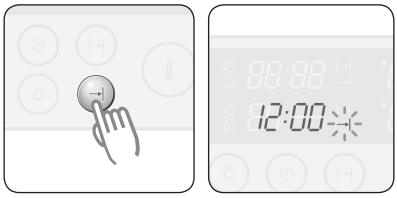
3 Paina **Lopetusaika -näppäintä**.
Uunin toiminta lakkaa valitsemanasi lopetusaikana, ellet paina uudelleen **Lopetusaika -näppäintä** 5 sekunnin kuluessa.

✉ Voit säätää uudelleen lopetusaikaa kypsennyksen aikana **Aika / Lämpötila -valitsimella** tarvittaessa.

FI

Kaksoistoiminnossa

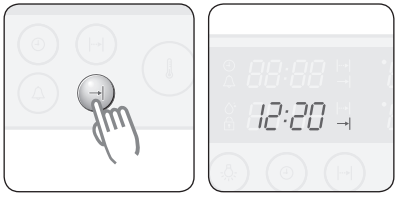
Ylä- ja alauunien lopetusajat valitaan **Lopetusaika -näppäimellä** ja **Aika / Lämpötila -kytkimellä**.



1 Paina **Lopetusaika -näppäintä** kahdesti (alauuni).

Esimerkki Kello on 12:00

2 Käännä **Aika / Lämpötila -kytkintä** ja valitse haluamasi lopetusaika.



3 Paina **Lopetusaika -näppäintä**. Uunin toiminta lakkaa valitsemanasi lopetusaikana, ellet paina uudelleen **Lopetusaika -näppäintä** 5 sekunnin kuluessa.

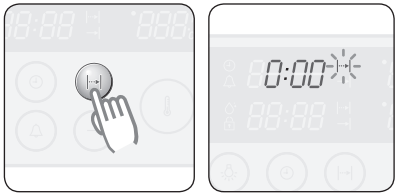
✉ Voit säätää uudelleen lopetusaikaa kypsennyksen aikana **Aika / Lämpötila -valitsimella** tarvittaessa.

FI

Toiminta-aika

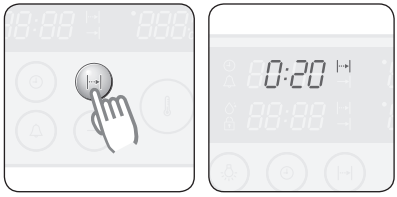
Voit säätää toiminta-aikaa kypsennyksen aikana.

Yläuuni-, alauuni- ja ei-jakoa -toiminnoissa



1 Paina **Toiminta-aika -näppäintä**.

2 Käännä **Aika / Lämpötila -kytkintä** ja valitse haluamasi toiminta-aika.

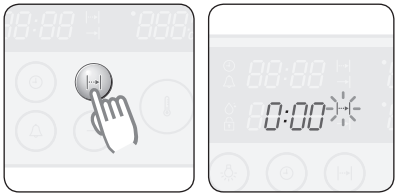


3 Paina **Toiminta-aika -näppäintä**. Uuni toimii valitsemasi ajan, ellet paina uudelleen **Toiminta-aika -näppäintä** 5 sekunnin kuluessa.

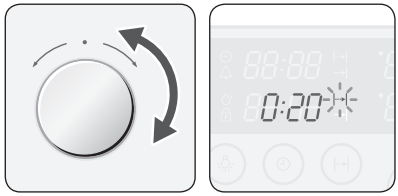
✉ Voit säätää uudelleen toiminta-aikaa kypsennyksen aikana **Aika / Lämpötila -valitsimella** tarvittaessa.

Kaksoistoiminnossa

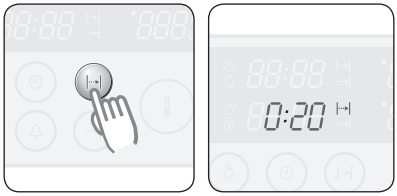
Ylä- ja alauunien toiminta-ajat valitaan **Toiminta-aika -näppäimellä** ja **Aika / Lämpötila -kytkimellä**.



1 Paina **Toiminta-aika -näppäintä** kahdesti (alauuni).



2 Käännä **Aika / Lämpötila -kytkintä** ja valitse haluamasi toiminta-aika.



3 Paina **Toiminta-aika -näppäintä**. Uuni toimii valitsemasi ajan, ellet paina uudelleen **Toiminta-aika -näppäintä** 5 sekunnin kuluessa.

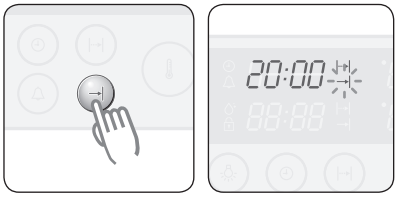
✉ Voit säätää uudelleen toiminta-aikaa kypsennyksen aikana **Aika / Lämpötila -valitsimella** tarvittaessa.

FI

Ajastettu käynnistys

Tapaus 1 - Toiminta-aika valitaan ensin

Jos Lopetusaika asetetaan vasta Toiminta-ajan jälkeen, uuni laskee uudelleen toiminta-ajan ja lopetusajan ja tarvittaessa uuni käynnistyy viivästetysti.

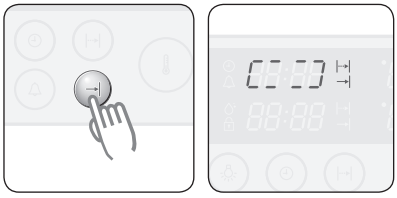


1 Paina **Lopetusaika -näppäintä**.

Esimerkki Kello on 15:00 ja uunin haluttu toiminta-aika on 5 tuntia.

2 Käännä **Aika / Lämpötila -kytkintä** ja valitse lopetusaika.

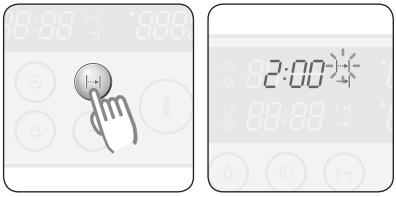
Esimerkki Haluat 5 tunnin kypsytyksen ja lopettaa kello 20:30.



3 Paina **Lopetusaika -näppäintä**. Syttyy “Valmis” -kuvake, joka näkyy viivästettyyn käynnistykseen asti.

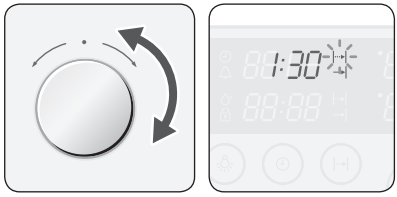
Tapaus 2 - Lopetusaika valitaan ensin

Jos Toiminta-aika asetetaan vasta Lopetusajan jälkeen, uuni laskee uudelleen toiminta- ja lopetusajat ja tarvittaessa viivästyttää uunin käynnistystä.



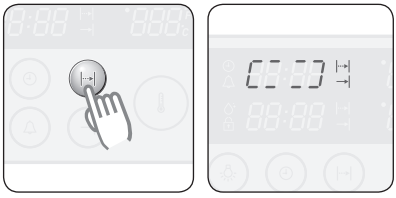
1 Paina **Toiminta-aika -näppäintä**.

Esimerkki Kello on 15:00 ja haluttu lopetusaika on klo. 17:00.



2 Käännä **Aika / Lämpötila -kytkintä** ja valitse toiminta-aika.

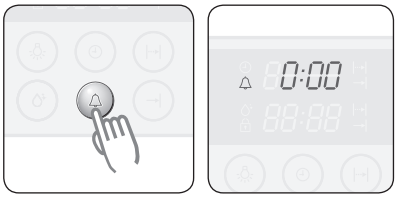
Esimerkki Haluat 1,5 tunnin kypsytyksen ja lopettaa kello 17:00.



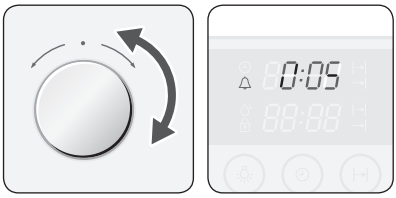
3 Paina **Toiminta-aika -näppäintä**. Syttyy “Valmis” -kuvake, joka näkyy viivästettyyn käynnistykseen asti.

Uunin käyttö (jatkoa)

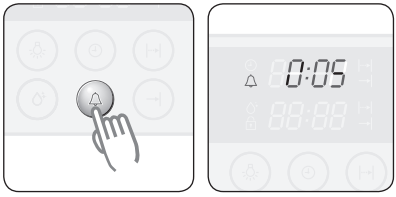
Munakello



1 Paina **Munakello -näppäintä**. “🔔“ -kuvake syttyy.



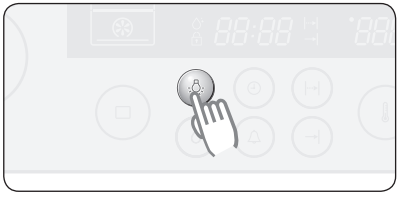
2 Käännä **Aika / Lämpötila -kytkintä** ja aseta aika.
Esimerkki 5 minuuttia



3 Paina **Munakello -näppäintä**, jolloin kello käynnistyy. Merkkiääni ilmoittaa, kun valitsemasi aika on kulunut.

✉ Paina **Munakello -näppäintä** 2 sekuntia ajanoton peruuttamiseksi.

Valo

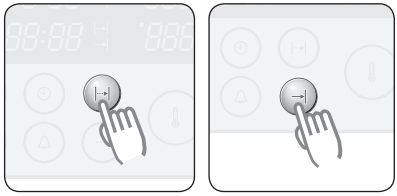


1 Paina **Lamppu -näppäintä**.

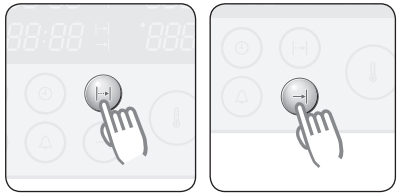
1. Ylä- ja alauuni
2. Yläuuni
3. Alauuni
4. Sammuu

✉ Lamppu syttyy ja sammuu tässä järjestyksessä toiminnosta riippumatta.

Lapsiturva -toiminto



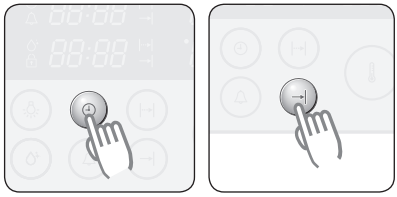
1 Paina **Toiminta-aika** ja **Lopetusaika** -näppäimiä samanaikaisesti 3 sekunnin ajan. (🔒) ilmestyy näyttöön.



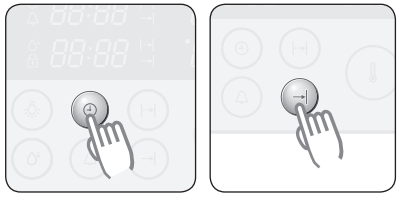
2 Avaa lukitus painamalla samanaikaisesti 3 sekunnin ajan **Toiminta-aika** ja **Lopetusaika** -näppäimiä.

✉ Lukituksen aikana valitsimet eivät toimi lukuunottamatta **Jakovalitsinta** ja lukituksen avaus -näppäintä. Lukitus on käytettävissä riippumatta siitä onko uuni päällä.

Äänimerkin mykistäminen



1 Mykistä äänimerkki painamalla samanaikaisesti **Kello** ja **Lopetusaika -näppäimiä** 3 sekunnin ajan.



2 Aktivoi äänimerkki painamalla uudelleen samanaikaisesti **Kello** ja **Lopetusaika -näppäimiä** 3 sekunnin ajan.

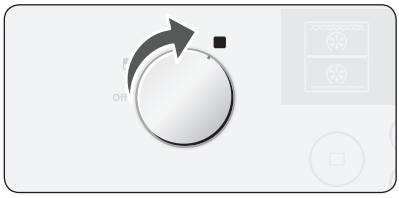
Höyrypuhdistus

1 Poista kaikki lisävarusteet uunin sisältä.

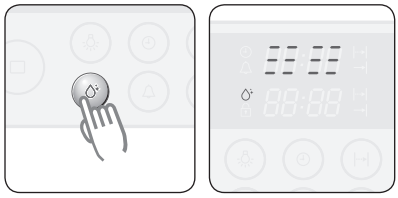
2 Kaada tyhjän uunin pohjalle noin 400 ml vettä. Käytä vain tavallista hanavettä, ei tislattua vettä.

3 Sulje uunin luukku.

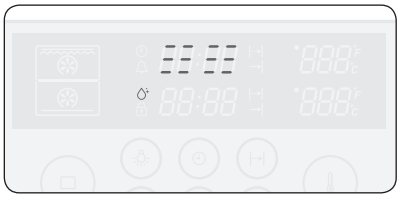
Varoitus Höyrypuhdistusta voi käyttää vain huoneenlämpöiseksi viilenneessä uunissa. Anna uunin viiletä täysin, jos puhdistus ei käynnisty.



4 Käännä **Jakovalitsin** ei-jakoa -toimintoon.

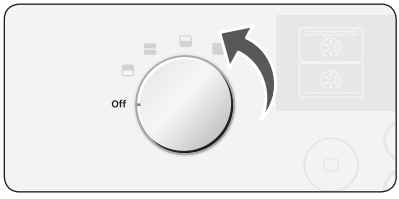


5 Paina **Höyrypuhdistus** -näppäintä.



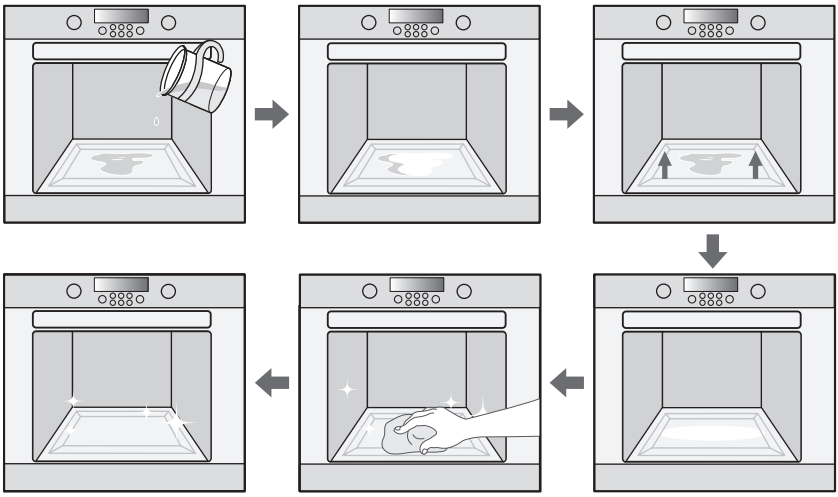
6 Hetken kuluttua lämmitin lopettaa toimintansa ja sen lamppu palaa edelleen.

7 Kun puhdistus on valmis, näyttö vilkkuu ja kuulet äänimerkin.



8 Käännä **Jakovalitsin** “Off” -asentoon ja puhdista sitten uunin sisus.

FI



Höyrypuhdistuksen jälkeen

Vihjeitä

- Varo avatessasi uunin luukkua ennen höyrypuhdistuksen loppua, sillä vesi uunin pohjalla on kuumaa.
- Älä milloinkaan jätä jäännösvettä uuniin pidemmäksi aikaa (esim. yöksi).
- Avaa uunin luukku ja kuivaa vesi sienellä.
- Pyyhi uunin sisäpinnat pesuaineveteen kostutetulla sienellä, pehmeällä harjalla tai pesimellä. Itsepäisen lian voit poistaa nailonpesimellä.
- Kalkkikerrostumat voit poistaa etikalla kostutetulla liinalla.
- Huuhdo puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla (muista pyyhkiä uuninluukun tiivisteet).
- Voit toistaa puhdistuksen, jos uuni on edelleen hyvin likainen.
- Jos uuni rasvoittuu pahasti esim. grillauksessa, suosittelemme pesuaineen levittämistä itsepäisiin tahroihin ennen puhdistustoiminnon käynnistystä.
- Jätä uunin luukku raolleen noin 15 ° puhdistuksen jälkeen, jotta emalipinnat kuivuvat perusteellisesti.

Puhdistus ja huolto (jatkoa)

Nopea kuivaus

1. Jätä uunin luukku raolleen noin 30°.
2. Käännä **Jakovalitsin** ei-jakoa -toimintoon.
3. Paina **Uuninäppäintä**.
4. Käännä **Aika / Lämpötila** -valitsin kiertoilma-asentoon.
5. Valitse toiminta-ajaksi noin 5 minuuttia ja lämpötilaksi 50 °C.
6. Sammuta uuni, kun valittu aika on kulunut.

VAROITUS

Älä käytä uunin puhdistamiseen höyrysuihku- tai painepesulaitteita.

Ulkopinnat

- Käytä puhdistusliinaa ja mietoa pesuainetta tai lämmintä saippuavettä uunin sisä- ja ulkopintojen puhdistukseen.
- Kuivaa pinnat talouspaperilla tai kuivalla liinalla.
- Älä käytä hiovia, syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.

Teräksiset etupinnat

- Älä käytä teräsvillaa, hankaustyynyjä tai hioma-aineita. Ne voivat vaurioittaa pintaa.

Alumiiniset etupinnat

- Pyyhi pinta hellävaroen pehmeällä kangas- tai mikrokuituliinalla ja miedolla ikkunanpesuaineella.

VAROITUS

Varmista ennen puhdistusta, että uuni on kylmä.

Uunin sisäosat

- Älä puhdista käsin luukun tiivistettä.
- Älä käytä karkeita hankaustyynyjä tai sieniä.
- Käytä tavanomaisia kaupan uuninpuhdistusaineita, jotta et vahingoita emalipintoja.
- Käytä uuninpuhdistuksen erikoistuotteita vaikeaan likaan.

Varusteet

Pese varusteet ja astiat aina käytön jälkeen ja kuivaa keittiöpyyhkeellä.
Noin 30 minuutin liotus saippuavedessä helpottaa puhdistusta.

FI

Katalyysiemaloidut pinnat

Irrotettava takaseinän suojakotelo on pinnoitettu tummanharmaalla katalyysiemalilla, joka voi likaantua kiertoilmatoiminnossa ilman mukana liikkuvasta öljystä ja rasvasta. Nämä tahrat palavat puhtaiksi 200 °C:n ja sitä korkeammassa lämmössä, esimerkiksi paistamisen aikana.

Mitä korkeampi lämpötila, sitä nopeammin lika palaa pois.

Uuni ja sen varusteet tulee puhdistaa aina käytön jälkeen. Muutoin lika tarttuu seuraavilla käyttökerroilla pintoihin entistä voimakkaammin, jolloin puhdistus vaikeutuu tai voi tulla jopa mahdottomaksi.

Käsinpuhdistus

Varmista ennen puhdistusta, että uuni on kylmä.

- Katalyysiemaloitu pinta tulee puhdistaa kuuman veden ja astianpesuaineen liuoksella käyttämällä pehmeää nailonharjaa.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, kovia harjoja, hankaustyynyjä tai -liinoja, teräsvillaa, veistä tai muita kuluttavia aineita. Älä käytä uuninpuhdistussumutteita katalyysiemaliin, sillä niiden kemikaalit voivat vahingoittaa emalia ja heikentää sitä.

Jos käytät uuninpuhdistusaineita muilla uunin pinnoilla, katalyysiemaloitu suojakotelo pitää ensin irrottaa uunista.

Kuumapuhdistus

Ennen kuin puhdistat katalyysiemaloitua suojakoteloa korkealla uuninlämmöllä varmista, että uunin muut pinnat on puhdistettu edelläkuvatulla tavalla. Muutoin kuumuus voi kiinnittää lian uunin sisäpinnoille pysyvästi.

Jos käsinpuhdistuksen jälkeen uuni on edelleen hyvin likainen, sen kuumennus korkeaan lämpötilaan auttaa poistamaan öljy- ja rasvatahrat.

Huomaa, ettei mauste-, siirappi- tai muu niiden kaltainen lika lähde tällä puhdistustavalla.

Tämä lika tulee puhdistaa kuuman veden ja astianpesuaineen liuoksella sekä pehmeällä harjalla.

- Poista kaikki lisävarusteet uunin sisältä.
- Valitse Tavallinen uuni -toiminto.
- Aseta lämpötilaksi 250 °C.
- Käytä uunia noin 1 tunnin ajan. Kuumapuhdistuksen kesto riippuu lian määrästä.

Kuumapuhdistus kannattaa ajastaa käyttämällä Lopetusaika -painiketta, jolloin uunin virta katkeaa lopuksi itsestään.

Jäljellä oleva lika häviää vähittäin, kun uunia käytetään kuumana.

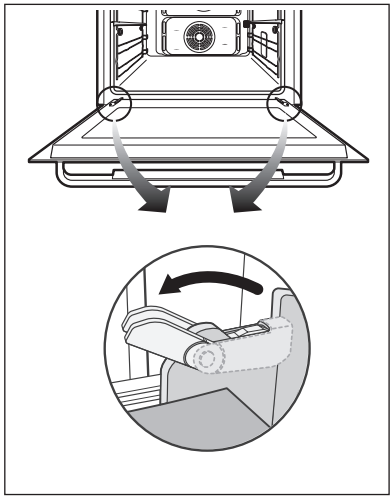
FI

Uuninluukun puhdistus

Uuninluukkua ei tule irrottaa normaalikäytössä, mutta jos se on välttämätöntä esim. puhdistuksen vuoksi, noudata näitä ohjeita. Uuninluukku on painava.

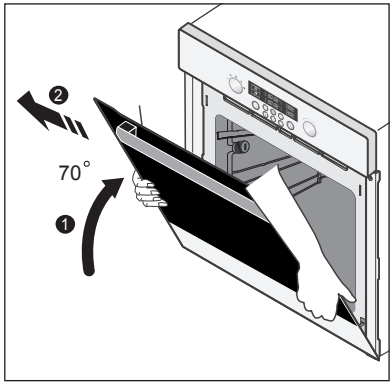
Uuninluukun irrottaminen

1. Käännä auki molempien saranoiden vivut.



2. Ota tukeva ote luukun reunojen keskikohdilta molemmin käsin.

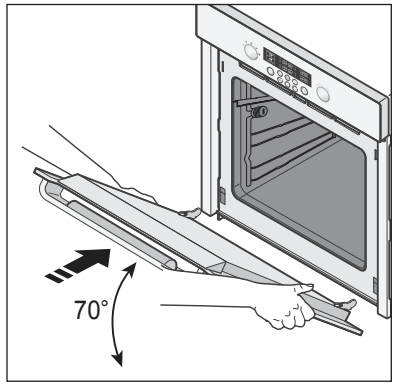
3. Käännä luukkua noin 70 ° kunnes saranat voidaan irrottaa kokonaan sarana-aukoista.



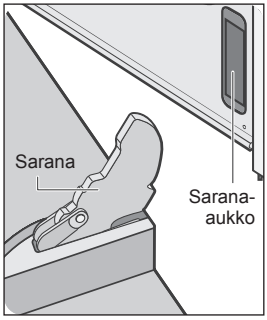
FI

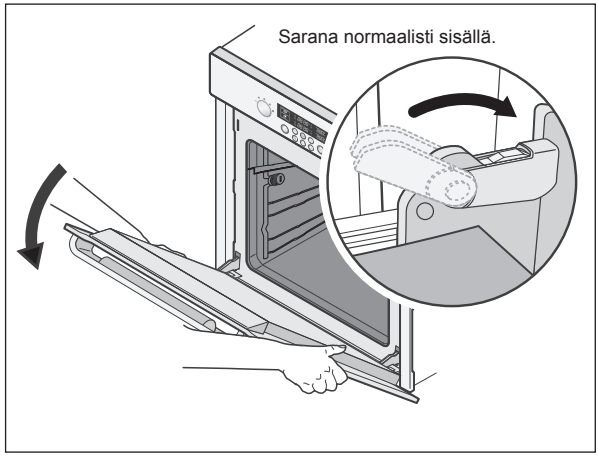
Uuninluukun kiinnittäminen

1. Varmista, että saranavivut ovat auki ja kohdista saranat aukkoihinsa.



2. Käännä luukkua vaakatasoon ja sulje saranavivut.





Puhdistus ja huolto (jatkoa)

Luukun lasit

Uuninluukussa on kolme päällekkäistä lasilevyä. Sisimmäinen ja keskimmäinen lasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

VAROITUS

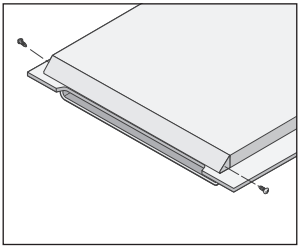
- Aina luukun ollessa irti uunista, saranavipujen tulee olla auki.
- Uuninluukkua ei saa puhdistaa voimakkailla aineilla tai metallilastoilla; ne voivat naarmuttaa lasipintoja, mikä voi johtaa lasin rikkoontumiseen.
- Älä irrota uuninluukun osia (laseja tai muita osia) luukun ollessa paikoilleen kiinnitettynä; se voi olla vaarallista.

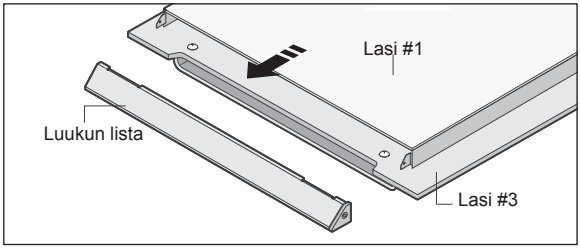
Huom.

Lasi voi särkyä, jos kohdistat liikaa kuormitusta erityisesti etummaisen lasin reunoille.

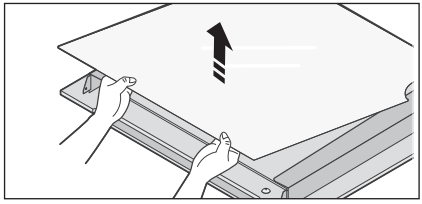
Luukun purkaminen

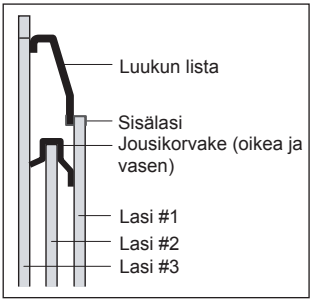
1. Avaa luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevat kaksi ruuvia.
2. Irrota luukun kaksi tukea ja luukun lista ja irrota kahvan kiinnittävät kaksi ruuvia.

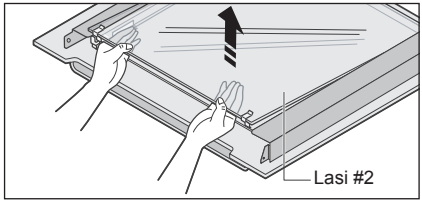




3. Irrota sisin lasilevy, lasi #1.
4. Nosta lasi #2 ja irrota levyn yläreunan kaksi jousikorvaketta.





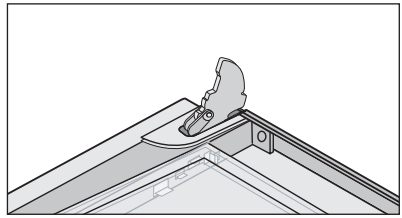


✉ Puhdista lasit lämpimällä vedellä tai astianpesunesteellä ja kuivaa puhtaalla, pehmeällä liinalla.

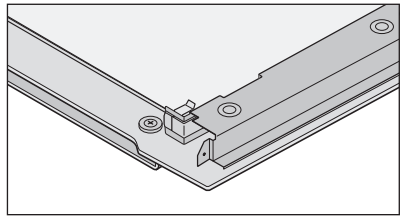
FI

Luukun kokoaminen

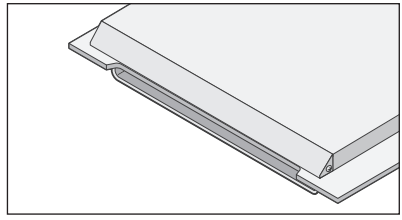
1. Puhdista lasit ja sisäosat lämpimällä saippuavedellä.
   ✉ Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai pesimiä. Käytä sientä ja pesunestettä tai lämmintä saippuavettä.



2. Kiinnitä lasin #2 yläreunaan kaksi jousikorvaketta ja aseta lasi #2 paikoilleen.
3. Kiinnitä lasi #1 sekä luukun lista ja tuet.



4. Ruuvaa kiinni kaksi ruuvia luukun molemmin puolin.



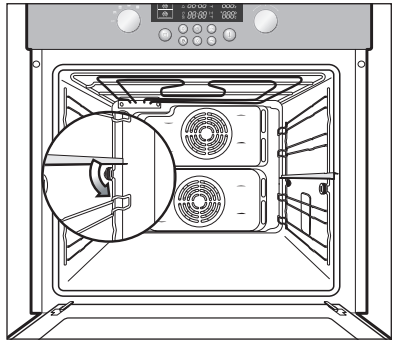
Pellinkannattimet

Uunin sisustaa puhdistettaessa molemmat pellinkannattimet voidaan poistaa.

Pellinkannattimien poistaminen

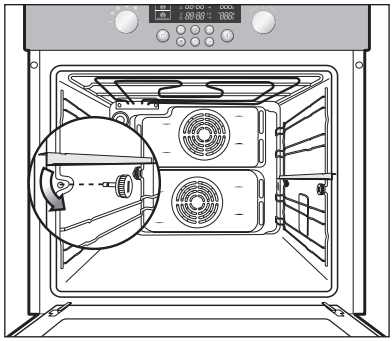
1. Käännä takaruuvia vain 2~3 kierrosta vastapäivään.

   ✉ Käytä kääntämiseen kolikkoa.

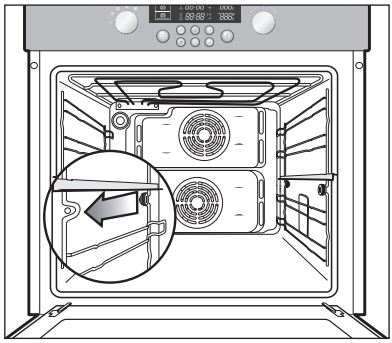


Puhdistus ja huolto (jatkoa)

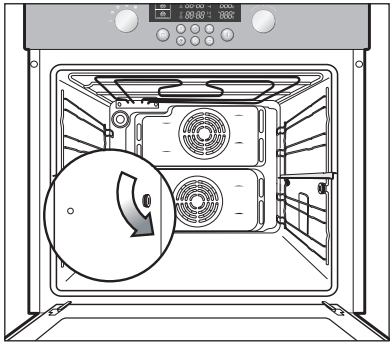
2. Tartu kannattimeen ja poista eturuuvi kääntämällä vastapäivään.



3. Vedä pellinkannatin irti.

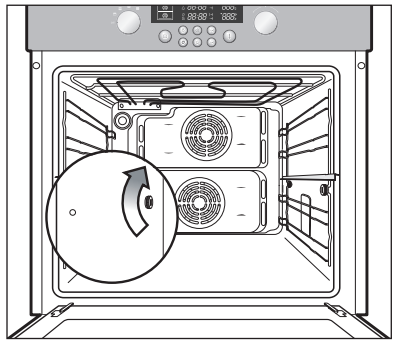


4. Irrota takaruuvi kääntämällä vastapäivään.

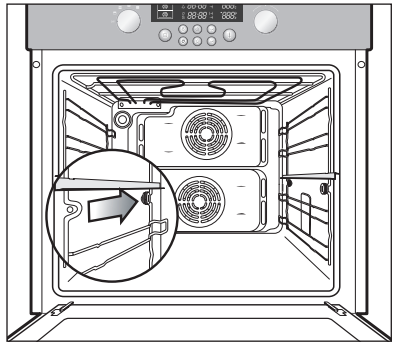


Pellinkannattimien kiinnittäminen

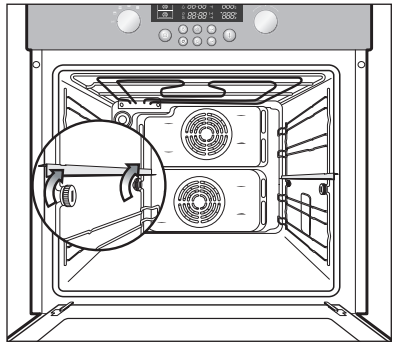
1. Laita ruuvi takaruuvin reikään ja käännä vain 2~3 kierrosta myötäpäivään.



2. Työnnä pellinkannattimen U-välike ruuvin runkoon.



3. Laita ruuvi eturuuvin reikään ja kiristä molemmat ruuvit.

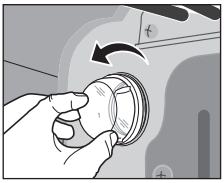


Lampun vaihto

☛ **Sähköiskun vaara**
Toimi seuraavasti ennen lampun vaihtamista.
- Katkaise uunista virta;
- Irrota laite verkkovirrasta; ja
- Suojaa sähkölamppua ja sen lasikupua panemalla kangasta pehmusteeksi uunin pohjalle.

✉ Voit ostaa uuden lampun SAMSUNG-huollosta.

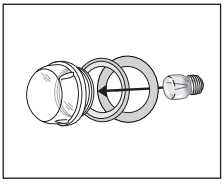
Uunin takalampun vaihto ja lasikuvun puhdistus



1. Irrota lasikupu vastapäivään kääntämällä.

2. Irrota metallirengas ja tiivisterengas ja puhdista lasikupu.

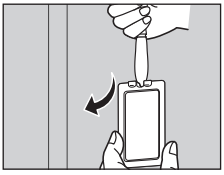
3. Asenna paikoilleen uusi, 300 °C:n kuumuuden kestävä uunilamppu (25 W:n, 230 V:n).



4. Aseta lasikupuun metalli- ja tiivisterenkaat.

5. Asenna lasikupu paikoilleen.

Uunin sivulampun vaihto ja suojuslasin puhdistus



1. Irrota lampun suojuslasi pitämällä yhdellä kädellä kiinni alaosasta ja työntämällä lasi irti kehyksestään varovasti esim. veitsellä.

2. Korvaa vanha lamppu tarvittaessa uudella, 25 ~ 40 W:n, 230 V:n, 300 °C kuumuutta kestävällä halogeeni-uunilampulla.

Vihje

- Käsittele halogeenilamppua aina kankaan sisällä, jottei sormistasi jää lampun pintaan rasvaa.

3. Asenna suojuslasi paikoilleen.

FI

Usein esitetyt kysymykset & ongelmatilanteet

Mitä teen, jos uuni ei kuumene?

Mahdollisia ratkaisuja:

- Uunia ei ole kytketty päälle. Käynnistä uunin toiminta.
- Kelloa ei ole asetettu aikaan. Aseta kellonaika (kts. “Kellonajan asetus”).
- Tarkista, että kaikki tarvittavat asetukset on tehty.
- Huoneistosta on palanut sulake tai suojakatkaisin on lauennut. Vaihda sulake tai vapauta suojakatkaisin. Jos tilanne toistuu, kutsu valtuutettu sähköasentaja.

Mitä teen, kun uuni ei kuumene, vaikka olen tehnyt oikeat toiminto- ja lämpötila-asetukset?

Ongelma saattaa olla laitteen sisäisissä sähkökytkennöissä. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.

Mitä teen, jos näyttöön ilmestyy virhekuvake eikä uuni kuumene?

Laitteen sisäisissä sähkökytkennöissä on ongelma. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.

Mitä teen, jos ajannäyttö vilkkuu?

On tapahtunut sähkökatkos. Aseta kellonaika (kts. “Kellonajan asetus”).

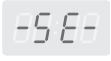
Mitä teen, jos uunin valo ei syty?

Lamppu on viallinen. Vaihda uusi lamppu (kts. “Lampun vaihto”).

Mitä teen, jos uunin tuuletin toimii itsekseen?

Uunin käytön jälkeen tuuletin on käynnissä kunnes uuni on viilennyt. Ota yhteys huoltoliikkeeseen, jos tuuletin toimii vaikka uuni on jo kylmä.

Virhe- ja Turvallisuuskoodit

Virhe- ja Turvallisuuskoodit	Yleiset toiminnot	Toimintaohje
	VIRHE LÄMPÖANTURISSA	**Ota yhteys SAMSUNG-huoltoon.**
	TURVAKATKAISU Uuni on ollut toiminnassa pitkään asetetussa lämmössä.	**Sammuta ja tyhjennä uuni. Anna uunin kylmetä ennen seur. käyttöä.**
	AVirheet voivat haitata uunin toimintaa ja aiheuttaa vaaratilanteita. Lopeta heti uunin käyttö.	**Ota yhteys SAMSUNG-huoltoon**
	JAKOTASO PUUTTUU Jakotaso ei ole käytössä oikein. Kts. “Jakotoiminnon asetus” (s. 22).	**Jakotasoa on käytettävä ala- ja yläuuni sekä kaksoistoiminnoissa. Jakotasoa ei käytetä ei-jakoa -toiminnossa.**

Tekniset tiedot

FI

BT62CDBST / BT62CDBFST

Virtalähde	230V ~ 50Hz
Käyttötilavuus	65 L
Lähtöteho	MAX 3650 W
Paino	
Netto	n. 42 kg
Laivauspaino	n. 46 kg
Mitat (L x K x S)	
Ulkomitat	596 x 595 x 545 mm
Sisämitat	361 x 446 x 405 mm

SAMSUNG ELECTRONICS

Jos sinulla on kysymyksiä tai kommentteja koskien Samsung tuotteita voitte ottaa yhtyettä Samsung tukeen.

Tel : 09 693 79 554
www.samsung.com/fi

Finland

Tämän tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)

Oheinen merkintä tuotteessa tai tuotteen oheismateriaalissa merkitsee, että tätä tuotetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana sen elinkaaren päätyttyä. Hallitsemattomasta jätteenkäsittelystä ympäristölle ja kanssaihmisten terveydelle aiheutuvien vahinkojen välttämiseksi tuote tulee käsitellä muista jätteistä erillään. Jäte on hyvä kierrättää raaka-aineiksi kestävän ympäristökehityksen takia.

Kotitalouskäyttäjien tulisi ottaa yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen, jotka antavat lisätietoja tuotteen turvallisista kierrätysmahdollisuuksista.

Yrityskäyttäjien tulisi ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tätä tuotetta ei tule hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.